

This Page Is Inserted by IFW Operations  
and is not a part of the Official Record

## **BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning documents *will not* correct images,  
please do not report the images to the  
Image Problems Mailbox.**

009446022

WPI Acc No: 1993-139541/199317

**Salad dressing - comprises starch, dressing, lipophilic \*emulsifier\*  
\*hydrate\* e.g. monoglyceride**

Patent Assignee: ASAHI DENKA KOGYO KK (ASAE )

Number of Countries: 001 Number of Patents: 002

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
JP 5076321	A	19930330	JP 91239806	A	19910919	199317 B
JP 3061214	B2	20000710	JP 91239806	A	19910919	200037

Priority Applications (No Type Date): JP 91239806 A 19910919

Patent Details:

Patent No	Kind	Lan	Pg	Main IPC	Filing Notes
JP 5076321	A	8	A23L-001/48		
JP 3061214	B2	7	A23L-001/48		Previous Publ. patent JP 5076321

Abstract (Basic): JP 5076321 A

Salad comprises a starch material, dressing, lipophilic  
\*emulsifier\* \*hydrate\*, e.g., monoglyceride. The hydrate may be mixed  
with the starch material, together with the dressing, and the starch  
material content is 79.9-69 wt.%.  
USE - For subsidiary foods.

Dwg.0/0

Derwent Class: D13

International Patent Class (Main): A23L-001/48

International Patent Class (Additional): A23L-001/24

010532894

WPI Acc No: 1996-029848/199603

polyUrethane foam prepn., giving fine microcellular prod. - by reacting  
precursors including polyol and isocyanate in static mixer and  
introducing nucleating gas to polyol

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平5-76321

(43)公開日 平成5年(1993)3月30日

(51)Int.Cl. <sup>5</sup>	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 1/48		8214-4B		
1/24	A	8114-4B		

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全 8 頁)

(21)出願番号 特願平3-239806

(22)出願日 平成3年(1991)9月19日

(71)出願人 000000387

旭電化工業株式会社

東京都荒川区東尾久7丁目2番35号

(72)発明者 入江 文子

東京都荒川区東尾久7丁目2番35号 旭電  
化工業株式会社内

(72)発明者 奥富 保雄

東京都荒川区東尾久7丁目2番35号 旭電  
化工業株式会社内

(74)代理人 弁理士 羽島 修

(54)【発明の名称】 澱粉質原料からなるサラダ

(57)【要約】

【目的】 長期間保存しても、澱粉の老化及び風味の劣化が生じにくい、澱粉質原料を含有するサラダの提供。

【構成】 本発明の澱粉原料からなるサラダは、澱粉質原料とドレッシングと親油性乳化剤の水和物（ハイドレート）を含有することを特徴とする。

1

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 澱粉質原料とドレッシングと親油性乳化剤の水和物（ハイドレート）を含有することを特徴とする澱粉原料からなるサラダ。

## 【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、長期間保存しても、澱粉の老化及び風味の劣化が生じにくい、主に澱粉質原料からなるサラダに関するものである。

【0002】

【従来の技術】近年の外食産業、コンビニエンスストア、オープンフレッシュバーカリー、持ち帰り弁当店等の発展は、目覚ましいものがある。そこでは、人手不足、調理時間の短縮、調理加工上のロスの減少による歩留りの向上、風味の均一化等を目的として惣菜加工メーカーが生産する、ロングライフサラダと呼ばれる、未開封の状態であって冷蔵保存であれば、30日間の正味期限を有する低温殺菌を行ったサラダを販売することが多くなっている。

【0003】特公昭63-35227号公報、特開昭58-86058号公報には乳化剤を油に溶解し、ジャガイモに添加混合することにより澱粉の老化を防止する方法が例示されている。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、このような澱粉質を原料とするロングライフサラダは、長期間保存されると、澱粉質に老化減少が現れ、風味の劣化が認められるという問題がある。又、特公昭63-35227号公報、特開昭58-86058号公報等のように、油に単なる乳化剤を添加しても、期待したほどの老化防止効果が得られず、口中での口溶けが悪く、食感が著しく不良となるのが実情である。

【0005】更に、乳化剤を油に溶解し、これを使用したマヨネーズやドレッシング等の乳化油脂にして使用すると、油中に発生する乳化剤の結晶化等が生じることに、乳化剤が不安定になり、乳化中、サラダの調製中、レトルト等の加熱殺菌により乳化の状態が崩壊し油が分離する等の問題が生じる。本発明の目的は、老化防止効果あり、乳化の状態も良く、しかも、口中での口溶け及び食感が良いポテト、スイートポテト、マカロニ、スパゲッティ、米、はるさめ等の澱粉質原料からなるサラダを提供することである。

【0006】

【課題を解決するための手段】上記課題を解決するために鋭意研究した結果、本発明者らは、澱粉質原料とドレッシングと親油性乳化剤の水和物（ハイドレート）を含有する澱粉質原料からなるサラダが、本発明の目的を達成することを見出した。以下に本発明を詳しく説明する。

【0007】本発明において主材となる澱粉質原料は、

2

ジャガイモ、サツマイモ等のイモ類、マカロニ、スパゲッティ等のパスタ類の他、米、はるさめ等、澱粉質原料であれば限定されるものではない。上記澱粉質原料のうち、ジャガイモ、サツマイモ等のイモ類は、一定の形状を有するものでもよいし、あるいは、これを潰して碎漬状、半碎漬状のいずれであってもよい。

【0008】マカロニ、スパゲッティ等のパスタ類、米、はるさめ等は、通常のサラダの材料と同様で、サラダとして食することができるように、茹でる、蒸す等の処理が行われていればよい。本発明において使用されるドレッシングは、マヨネーズ等の水中油型ドレッシング又は分離型ドレッシング、ノンオイルドレッシング等、サラダ調味料となるものが挙げられる。

【0009】本発明において使用される親油性乳化剤の水和物（ハイドレート）は、親水基を表面に向けて配列した状態にあるので、その表面が通常親油基で覆われた親油性乳化剤とは異なり、水に対する分散性が著しく良好である。即ち、水に親油性乳化剤を懸濁したものは明らかに異なるものである。親油性乳化剤の水和物の製造方法は、通常、温水に乳化剤を攪拌しながら分散溶解させて水和させて得られる。

【0010】温水の温度は、乳化剤の種類にもよるが、一般的に、その乳化剤の融点以上、特に5℃程度高い温度が好ましい。温水の温度が乳化剤の融点よりも低いと乳化剤が溶解せず十分な効果を与えることが難しく、又、温水の温度が乳化剤の融点よりかなり高いと、例えば茹で湯のような沸騰水では、乳化剤がゲル化し目的とする水和物は得られない。更に、乳化剤の種類にもよるが、乳化剤を5～90重量%、好ましくは10～30重量%の範囲で水和物とさせることが望ましい。

【0011】本発明において水和させる親油性乳化剤としては、モノグリセライド、こはく酸モノグリセライド、親油性ポリグリセリン脂肪酸エステル等があげられ、中でもモノグリセライド、こはく酸モノグリセライドが好ましく、これらを単独使用又は、二種以上併用してもよい。上記モノグリセライド、こはく酸モノグリセライド、親油性ポリグリセリン脂肪酸エステルを構成する脂肪酸の鎖長、すなわち炭素数は、特に制限されないが、炭素数12～24が一般的であり、特に飽和脂肪酸が好ましい。

【0012】上記親油性乳化剤の水和物は、澱粉質原料にドレッシングとともに混合してもよいし、ドレッシングに混合してから、澱粉質原料と混合してもよい。本発明において、澱粉質原料は、通常のサラダと変わりなく添加させればよく、48～84.95重量%、好ましくは、79.9～69重量%含有されればよい。

【0013】本発明において、ドレッシングは、通常のサラダと変わりなく添加されればよく、15～50重量%、好ましくは、20～30重量%含有されればよい。本発明において、親油性乳化剤の水和物の添加量は、乳

3

化剤純分に換算して、澱粉質を原料とするサラダ中に、0.05~2重量%、好ましくは、0.1~1重量%、さらに好ましくは、0.3~0.5重量%である。

【0014】乳化剤の添加量が0.05重量%を下回ると十分な老化防止効果を与え難く、又、2重量%以上添加しても、老化防止効果がそれ以上向上しないし、その他の含有物に影響を与えるおそれもあるものと考えられる。本発明の澱粉質原料からなるサラダは、必要に応じて、野菜類、キノコ類、魚畜肉類、各種調味料、果実類等の副材を含有してもよい。具体的には、野菜類としては、ニンジン、コーン、グリーンピース、タマネギ等、キノコ類としては、キクラゲ、シイタケ、ナメコ、シメジ等、魚畜肉類としては、ハム、ベーコン、コンビーフ、ツナ肉等、各種調味料としては、塩、砂糖、胡椒、マスタード等、果実類としてはアップル、パイナップル、ストロベリー、オレンジ等が挙げられる。

【0015】本発明の澱粉質原料からなるサラダの製造方法は、従来の製造法に準じて製造すればよく、構成材料の一部として水和させた親油性乳化剤を含有させることを除いて、従来方法と特に異なるものではない。即ち、主材である澱粉質原料と、必要なら各種副材に、ドレッシングとともに親油性乳化剤の水和物を混合するか、又は、ドレッシングに親油性乳化剤の水和物を含有させてから、混合してなるものである。

【0016】上記混合方法において、澱粉質原料に親油性乳化剤の水和物を均一に分散させるには、後者の方法が好ましい。本発明の澱粉質原料からなるサラダは、製造後直ちに使用してもよいが、従来法に準じて、缶、袋等の容器に充填、密封した後、殺菌すれば長期保存できるものである。

【0017】例えば、缶詰としたものであれば、105℃50分間、レトルトパウチしたものであれば、80℃40分間の加熱殺菌を行えば、この製品は、長期に保存しても、澱粉質の老化現象も風味の劣化も認め難いものである。

【0018】

【実施例】以下に本発明の実施例、比較例をあげ本発明を更に具体的に説明する。尚、例中の「%」は、特記しないかぎり重量基準である。まず、各材料に対してそれぞれ下記の下準備を行った。ジャガイモは、皮を削ぎ、

4

芽かきを行った後、約40~50分かけて柔らかくなるまで蒸煮してから潰し、碎潰状とし次いで10℃まで冷却しておいた。

【0019】サツマイモは、皮を剥ぎ、1cm四方に切り、約20分かけて柔らかくなるまで蒸煮した。マカロニは、柔らかくなるまで茹で水切りをしておいた。はるさめは、柔らかくなるまで茹で水切りをしておいた。ニンジン、1cm大のダイス状又は短冊状に切り、柔らかくなるまで蒸煮し、10℃まで冷却しておいた。

【0020】グリーンピースは、水煮缶詰のものを水切りしておいた。タマネギは、みじん切りしておいた。更に、キクラゲは茹でて粗く短冊切りしておいた。次いで、蒸留モノグリセライド（エマルジーMS：理研ビタミン（株）製）の水和物は、65℃の温水100mlに蒸留モノグリセライド20gを添加し、攪拌して、分散溶解させた後、室温まで冷却しておいた。

【0021】こはく酸モノグリセライド（ボエムB-10：理研ビタミン（株）製）の水和物については70℃、親油性ポリグリセリン脂肪酸エステル（ボエムJ-4081：理研ビタミン（株）製）の水和物については55℃の温水を用いて、蒸留モノグリセライドの水和物と同様に調製した。

【実施例1及び比較例1】上記の通り準備した材料を、ジャガイモ62.7%、ダイス状に切ったニンジン4%、タマネギ3%、グリーンピース3%、調味料として塩、砂糖、胡椒を1.4%、0.5%、0.1%、マヨネーズ25%、蒸留モノグリセライドの水和物0.3%（乳化剤純分）を混合し、ポテトサラダを製造した。

【0022】比較として、マヨネーズ22%、0.3%の蒸留モノグリセライドを溶解したサラダ油3.3%を添加した以外は、全て上記と同様にしてポテトサラダを製造した。以上から得られたポテトサラダは、耐熱性のあるポリエチレン袋に充填後、80℃40分の加熱殺菌を行った殺菌後冷却した。

【0023】一部は直ちに開封して、マヨネーズの乳化安定性および食感、口溶けを評価した。又、一部は5℃で30分間保存した後開封して、マヨネーズの乳化安定性および澱粉の老化、食感を評価した。結果を表1に示した。

表1

	実施例1	比較例1
	蒸留モノグリセライドの水和物含有ポテトサラダ。	サラダ油に溶解した蒸留モノグリセライド含有ポテトサラダ。
混合直後	マヨネーズの乳化は安定しており、食感、口どけともに良好。	マヨネーズの乳化が不安定で、一部口どけが悪い。
殺菌冷却直後	マヨネーズの乳化は安定しており、食感、口どけともに良好。	マヨネーズの乳化が破壊し、油分離が見られる。ジャガイモがのり状になっており、口どけが悪く、食感不良で、商品価値無。
5℃ 30日 保存 後	マヨネーズの乳化は安定しており、澱粉の老化によるザラツキも無い。食感、口どけともに良好。	

以上のように、実施例1で得た本発明品は、比較例1で得たものに比べ食感、口どけも良好であり、又、経日的な澱粉の老化もみられず、マヨネーズの乳化も安定したものであった。

【0024】〔実施例2～7及び比較例2〕前記の通り準備した材料と蒸留モノグリセライドの水和物、及び、調味料を、表2及び表3のような配合で混合し、本発明

のポテトサラダを製造した。以上から得られたポテトサラダは、耐熱性のあるポリエチレン袋に充填後、80℃40分の条件下で加熱殺菌を行った。

【0025】これらのポテトサラダを5℃で30日間保存後開封し、澱粉の老化、風味について評価した。それらの結果を表4及び表5にまとめて示した。さらに、比較として、乳化剤無添加についても製造し評価した。

7  
表2

	実施例2	実施例3	実施例4	実施例5
ジャガイモ（破潰状）	62.95	62.9	62.7	62.5
ニンジン（ダイス状）	4.0			
タマネギ（みじん切り）	3.0			
グリーンピース（ホール状）	3.0			
調味料（塩、砂糖、胡椒）	1) 2.0			
マヨネーズ	25.0			
蒸留モノグリセライドの水和物 2)	0.05	0.1	0.3	0.5

表3

	実施例6	実施例7	比較例2
ジャガイモ（破潰状）	62.0	61.0	63.0
ニンジン（ダイス状）	4.0		
タマネギ（みじん切り）	3.0		
グリーンピース（ホール状）	3.0		
調味料（塩、砂糖、胡椒）	1) 2.0		
マヨネーズ	25.0		
蒸留モノグリセライドの水和物 2)	1.0	2.0	—

1) 塩、砂糖、胡椒を1.4%、0.5%、0.1%2) \* [0026]

乳化剤純分として換算。

\*

表4

	実施例2	実施例3	実施例4	実施例5
加熱直後の食感	良好	良好	良好	良好
5℃30日間保存後の 澱粉の老化現象	ほとんど なし	なし	なし	なし
食感、口どけ、風味	ほぼ良好	良好	良好	良好

表5

	実施例2	実施例3	実施例4
加熱直後の食感	良好	良好	もち状
5℃30日間保存後の 澱粉の老化現象	なし	なし	かなりあり
食感、口どけ、風味	良好	良好	不良

以上のように、実施例2～7で得られた本発明品は、比較例2で得られたものに比べ食感、口どけも良好であり、また、経日的な澱粉の老化もみられず、マヨネーズの乳化も安定したものであった。

【0027】〔実施例8及び比較例3〕前記の通り準備した材料を、ジャガイモ63%、ダイス状に切ったニン

ジン4%、タマネギ3%、グリーンピース3%、調味料として塩、砂糖、胡椒を1.4%、0.5%、0.1%、次のように調製した蒸留モノグリセライドの水和物を含有するマヨネーズ25%（蒸留モノグリセライドの水和物は、サラダ中に乳化剤純分として0.3%）を混合し、ポテトサラダを得た。

【0028】蒸留モノグリセライドの水和物を含有する  
マヨネーズの調製

マヨネーズの水相は、卵黄10%、食酢8%、調味料として食塩、砂糖、グルタミン酸ソーダを3%、3.5%、0.5%、香辛料2%、増粘剤1%、及び、蒸留モノグリセライドの水和物6%（乳化剤純分として1.2%）、水10%を配合し、これをサラダ油56%に、ミキサーで攪拌しながら徐々に添加して、O/W予備乳化物とする。

【0029】得られたO/W予備乳化物は、コロイドミル処理を行い、蒸留モノグリセライドの水和物を含有するマヨネーズが得られた。尚、比較のため、マヨネーズ油相に蒸留モノグリセライド1.2%を溶解させた以外は、上記蒸留モノグリセライドの水和物を含有するマヨネーズの調製と同様にしてマヨネーズを調製しようとし\*

\*た。

【0030】しかしながら、予備乳化途中でモノグリセライドの結晶が析出し乳化が不安定となりコロイドミル処理時に反転分離を起こした。このため、ミキシング中及びコロイドミル処理中の温度が60℃となるように保温しながら予備乳化コロイドミル処理を行った。上記から得られた、蒸留モノグリセライド1.2%溶解マヨネーズ25%を、前記配合の野菜と混合しポテトサラダを製造した。

【0031】以上から得られたポテトサラダは、耐熱性のあるポリエチレン袋に充填後、80℃40分の加熱殺菌を行い、加熱殺菌後のマヨネーズの乳化の安定性、及び、加熱殺菌冷却後5℃に30日間保存した後開封して、澱粉の老化、食感を評価した。結果を表6に示す。

【0032】

表6

	実施例8	比較例3
	蒸留モノグリセライドの水和物含有マヨネーズを含有するポテトサラダ。	蒸留モノグリセライドをマヨネーズ油相に溶解したポテトサラダ。
混合直後	マヨネーズの乳化は安定しており、食感、口どけともに良好。	マヨネーズの乳化が不安定で食感、口どけが不良。
殺菌冷却直後	マヨネーズの乳化は安定しており、食感、口どけともに良好。	マヨネーズが分離し、商品価値なし。
5℃ 30日 保存後	マヨネーズの乳化は安定し、澱粉の老化によるザラツキもなく、食感、口どけともに良好。	

以上のように、実施例8で得た本発明品は、経日的な澱粉の老化もみられず、食感、口どけともに良好なものであった。

【0033】〔実施例9及び比較例4〕前記の通り準備したマカロニ62.7%、ダイス状に切ったニンジン4%、タマネギ3%、グリーンピース3%、調味料として塩、砂糖、胡椒を1.4%、0.5%、0.1%、マヨネーズ25%、蒸留モノグリセライドの水和物0.3%（乳化剤純物）の割合で混合し、マカロニサラダを製造した。

【0034】尚、比較として、マヨネーズ22%、0.

3%の蒸留モノグリセライドを溶解したサラダ油3.3%を添加した場合について実施し、他は全て同様にしてマカロニサラダを製造した。以上から得られたポテトサラダは、耐熱性のあるポリエチレン袋に充填後、80℃40分の加熱殺菌を行った。

【0035】加熱殺菌後冷却し、一部は、直ちに開封しマヨネーズの乳化安定性及び食感、口溶けを評価し、一部は、5℃に30日間保存後開封し、マヨネーズの乳化安定性及び澱粉の老化、食感を評価した。結果を表7に示す。



表7

	実施例9	比較例4
	蒸留モノグリセライドの水和物を含有するマカロニサラダ。	蒸留モノグリセライドを溶解したサラダ油を含有するマカロニサラダ。
混合直後	マヨネーズの乳化は安定しており、食感良好。	マヨネーズの乳化が不安定で一部口どけが悪い。
殺菌冷却直後	マヨネーズの乳化は安定しており、食感良好。	マヨネーズの乳化が破壊し、油分離が認められる。
5℃ 30日 保存後	マヨネーズの乳化は安定し、澱粉の老化によるザラツキもなく、食感、口どけともに良好。	

以上のように、実施例9で得られた本発明品は、経日的な澱粉の老化は認められず、食感も良好なものであった。

【0036】〔実施例10及び比較例5〕前記の通り準備したサツマイモ70%、蒸し焼きしたリンゴ10%、実施例8で調製した蒸留モノグリセライドの水和物を含有するマヨネーズ20を混合し、スイートポテトサラダを製造した。以上から得られたスイートポテトサラダは、耐熱性のあるポリエチレン袋に充填後、80℃40\*

表8

	実施例10	比較例5
	蒸留モノグリセライドの水和物含有マヨネーズを含有するスイートポテトサラダ	乳化剤無添加のマヨネーズを含有するスイートポテトサラダ。
混合直後	風味、食感、口どけ良好。	風味、食感、口どけ良好。
5℃ 30日 保存後	澱粉の老化が認められない、風味、食感、口どけともに良好。	澱粉の老化が認められ、ザラツキがあり、食感、口どけともに不良。

以上のように、実施例10で得られた本発明品は、澱粉の老化は認められず、食感も良好なものであった。

【0039】〔実施例11〕上記の通り準備した材料を、はるさめ62.7%、茹でて短冊切りしたニンジン3%、茹でて粗く短冊切りしたキクラゲ2%、調味料として塩、砂糖、胡椒を1.4%、0.5%、0.1%、マヨネーズ30%、蒸留モノグリセライドの水和物0.3%（乳化剤純物）を混合し、はるさめサラダを製造した。

\*分の加熱殺菌を行い、続いて、冷却し5℃で30日間保存後開封して、澱粉の老化食感を評価した。

【0037】又、蒸留モノグリセライドの水和物6%に代わりに、水6%を添加した以外は、実施例8で調製したマヨネーズと同様にして、乳化剤無添加のマヨネーズを調製した。これを用いて、乳化剤無添加のスイートポテトサラダを製造し、同様に評価した。

【0038】

【0040】以上から得られたはるさめサラダは、耐熱性のあるポリエチレン袋に充填後、80℃40分の加熱殺菌し冷却した。これを5℃で30日間保存した後開封して、マヨネーズの乳化安定性および澱粉の老化、食感を評価した。混合直後のはるさめサラダは、風味、食感、口どけともに良好であった。5℃30日保存後では、ボソツキがなく澱粉の老化は認められなかった。又、風味、食感、口どけともに良好であった。

50 【0041】以上のように、実施例10で得られた本発

13

明品は、経日的な澱粉の老化は認められず、食感も良好なものであった。

【実施例12～13】上記の通り準備した材料を、ジャガイモ62.7%、ダイス状に切ったニンジン4%、タマネギ3%、グリーンピース3%、調味料として塩、砂糖、胡椒を1.4%、0.5%、0.1%、マヨネーズ25%、こはく酸モノグリセライドの水和物0.3%（乳化剤純分）を混合し、こはく酸モノグリセライドの水和物含有ポテトサラダを製造した。

【0042】又、こはく酸モノグリセライドの水和物の代わりに、親油性ポリグリセリン脂肪酸エステルの水和\*

表9

	実施例12	実施例13
	こはく酸モノグリセライドの水和物を含有するポテトサラダ。	親油性ポリグリセリン脂肪酸エステルの水和物を含有するポテトサラダ。
殺菌冷却 混合直後	マヨネーズの乳化は安定しており、食感、口どけ良好。	マヨネーズの乳化は安定しており、食感、口どけ良好。
5℃ 30日 保存後	マヨネーズの乳化は安定しており、澱粉の老化によるザラツキもない。食感、口どけともに良好。	マヨネーズの乳化は安定しており、澱粉の老化によるザラツキもない。食感、口どけともに良好。

以上のように、実施例11～12で得られた本発明品は、マヨネーズの乳化は安定しており、経日的な澱粉の老化は認められず、食感、口どけともに良好なものであった。

14

\*物を使用した以外は、全て上記と同様にして親油性ポリグリセリン脂肪酸エステルの水和物含有ポテトサラダを製造した。以上から得られたポテトサラダは、耐熱性のあるポリエチレン袋に充填後、80℃40分の加熱殺菌を行った殺菌後冷却した。

【0043】一部は直ちに開封して、マヨネーズの乳化安定性および食感、口溶けを評価した。又、一部は5℃で30日間保存した後開封して、マヨネーズの乳化安定性および澱粉の老化、食感を評価した。結果を表9に示した。

【0044】

【発明の効果】本発明のサラダは、長期間保存しても、澱粉の老化及び風味の劣化が生じにくい、澱粉質原料を含有するサラダである。